



Fleischbällchen mit Hofblauschimmelkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Rinderhackfleisch
- 4 EL Frühlingszwiebelringe
- 2 EL fein gehackte Petersilienblättchen
- 1 Ei (M)
- 1 EL Joghurt
- 80 g Blauschimmelkäse (fein gewürfelt)
- 3 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Mandelblättchen
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- Zucker
- 100 g junge Spinatblättchen (geputzt, gewaschen und getrocknet)

Und so wird's gemacht:

Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch in der Schüssel mit Knoblauch, 2 EL Frühlingszwiebelringen, Petersilie, Ei, Joghurt, Blauschimmelkäse und Paniermehl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 8 Bällchen formen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin in 6-8 Minuten rundherum goldbraun braten. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten. Restliches Olivenöl mit Balsamicoessig und Zitronensaft vermischen, Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und 2-3 Prisen Zucker abschmecken. Spinatblättchen mit der Vinaigrette vermischen, mit den gerösteten Mandelblättchen und den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen. Gorgonzola-Fleischbällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und dazu anrichten.

Und zum Nachtisch gibt es eine luftige Creme mit Hofsaahne: 200 ml Hofsaahne steif schlagen, 2 Eiweiß (M) mit 1 Prise Salz zu Eischnee schlagen, Eischnee und Sahne vermischen. Ein Küchensieb mit einem Musselin-Küchentuch auslegen, Sahne-Eischnee-Mix hineingeben, mit den Tuchenden abdecken und die Masse im Kühlschrank über einer Schüssel mindestens 3 Stunden abtropfen und anziehen lassen. Zum Servieren auf einen flachen Teller oder eine Platte stürzen, mit gesüßtem Himbeermark anrichten.